

セゾンコース

Menu SAISON ¥7800税込 (¥7091税抜)
(前菜2皿+お魚料理+メイン+デザート+コーヒー)

北海道産バター
¥330税込 (¥300税抜)

パンと一緒に 吉田豚とバターのリエット
avec le pain la rillette de porc 'Yoshida'

鳥取県産 ズワイガニ・北海道産 ウニ・タマネギのムースとオマールエビのコンソメジュレ
Gelée de homard, mousse d'oignon et crabe "ZUWAIGANI" aux oursins

<前菜を下記よりお選び下さい>

DEUXIEME AU CHOIX

地鶏”丹波黒どり”と沖縄県”キビまる豚”のテリーヌ トリュフ風味
Terrine de poulet "Tanba Kuro-dori" et de porc "Kibimaru buta" aux truffes

鹿児島県産 三ツ星カンパチのカルパッチョ 青森県産 フキノトウのソース
Carpaccio de "kanpachi" sauce au fukinoto

A5ランク！黒毛和牛ローストビーフの冷製サラダ トリュフのヴィネグレットソース (+¥550税込)
Salade de rosbif "Kuroge-Wagyu"

本日のお魚料理
La marée du jour

<メインを下記よりお選び下さい>

PLAT AU CHOIX

濃厚な旨み！US産 ブラックアンガス牛・ザブトンのロースト エシャロットソース
Rôti de Bœuf "Black Angus" sauce échalote

ニュージーランド産 仔羊モモ肉のロースト
Agneau rôti

A5ランク！黒毛和牛モモ肉のロースト エシャロットソース (+¥660税込)
Noix de boeuf "Kuroge-wagyu" sauce échalote

国産牛フィレ肉のポワレ エシャロットソース (+¥990税込)
Filet de boeuf japonais poêlé sauce échalote

デザート
Dessert

コーヒー 又は 紅茶
Café ou thé

ディナータイムは上記税込価格に別途サービス料10%を頂戴致します。